

## Bonbons

Chocolats artisanaux  
à base de chocolat Bio.

Hugo et Créations vous propose 3 formats  
de ballotins à composer selon vos envies.

- 15 chocolats : 14,00€
- 25 chocolats : 23,00€
- 40 chocolats : 35,00€

Les chocolats garnis sont  
à déguster dans les 3 semaines  
maximum, à conserver et déguster  
à 20 degrés maximum.

Cette température permettra de  
conserver la ganache et le croquant,  
le chocolat, ainsi que sa brillance sans  
altérer la consistance de la ganache.

TOUTES LES  
COMMANDES  
SONT  
ACCEPTÉES  
JUSQU'AU 21/12  
INCLUS

Chocolats noirs  
Haïti 72% :  
Praliné noisette  
Praliné macadamia  
Ganache fruit de la passion  
Caramel beurre salé  
Ganache vanille

Chocolats au lait  
Bolivie 50% :  
Caramel beurre salé  
Praliné amande  
Praliné noix de pécan  
Ganache miel  
Ganache fève tonka

Chocolats blancs :  
Praliné pistache  
Praliné coco  
Ganache framboise  
Ganache vanille



Sacs en chocolats  
garnis de différentes  
confiseries artisanales  
(400g) 35 €



Vos commandes du Nouvel AN sont à retirer le mercredi 31 décembre  
entre 8h et 13h aux marchés de Limeil-Brévannes ou de Sucy-en-Brie.

# HUGO

ET CRÉATIONS

ENTREPRENEUR ARTISAN  
PÂTISSIER CHOCOLATIER CONFISEUR À SUCY-EN-BRIE

## Bûches traditionnelles

PROPOSÉES À 4,50 € LA PART.  
EN 4, 6 ET 8 PARTS À 18€, 27€ ET 36€

- BÛCHE CRÈME AU BEURRE VANILLE •
- BÛCHE CRÈME AU BEURRE CHOCOLAT •
- BÛCHE CRÈME AU BEURRE PRALINÉ •
- BÛCHE CRÈME AU BEURRE CAFÉ •



LES 12, 13, 14  
DÉCEMBRE  
PRÉSENCE AU MARCHÉ  
DE NOËL DE  
SUCY-EN-BRIE

RETROUVEZ TOUTE  
L'ACTUALITÉ DE  
HUGO & CRÉATIONS  
SUR LE SITE



POUR NOËL, PENSEZ À COMMANDER AVANT LE 21 DÉCEMBRE 2025.  
TOUT LE MENU EST DISPONIBLE ÉGALEMENT POUR LE JOUR DE L'AN.  
(LES COMMANDES POUR LE NOUVEL AN SONT À PASSER AVANT LE 29 DÉCEMBRE 2025.)

07 82 78 41 30

HUGO-ET-CREATIONS.FR

N° d'immatriculation : 9104288 RCS CRETEIL  
Prénoms nom constructeurs : Hugo et Créations  
Conception Graphique : Noisette à Paris



# HUGO

ET CRÉATIONS

ENTREPRENEUR ARTISAN  
PÂTISSIER CHOCOLATIER CONFISEUR À SUCY-EN-BRIE

## Bûches

PROPOSÉES EN 4, 6 OU 8 PARTS :  
5 € LA PART

- COCKTAIL •  
Mousse fruit de la passion,  
mousse framboise, mousse  
citron Yuzu, croustillant fruits  
rouges et biscuit génoise.
- LA CROUSTI FRAMBOISE •  
Mousse framboise, insert crémeux chocolat  
blanc vanillé, framboises fraîches, croustillant  
fruits rouges et biscuit génoise.



- MADAGASCAR •  
Mousse à la gousse de vanille de  
Madagascar, chocolat noir, 85 % de  
cacao de Madagascar, croustillant  
composé à 90% de grué de cacao  
et biscuit chocolat.



- GOURMANDISE •  
Mousse caramel beurre salé, insert  
crémeux noix de Pécan, financier  
amandes et praliné, croustillant  
aux noix de macadamia.



- TATIN AUX MARRONS •  
Mousseline légère aux marrons,  
insert pommes cuites façon  
tatin, parfumée à la  
cannelle, génoise  
moelleuse, confit de  
marrons et sablés  
Bretons.



- INFINIMENT CACAO • Mousse chocolat  
noir, 78% de cacao origine Guatemala, insert  
crémeux, chocolat noir 66% cacao Pur équateur,  
biscuit chocolat et amande, croustillant praliné  
amande et fèves de cacao torréfiées.



Joyeuses fêtes de fin d'année

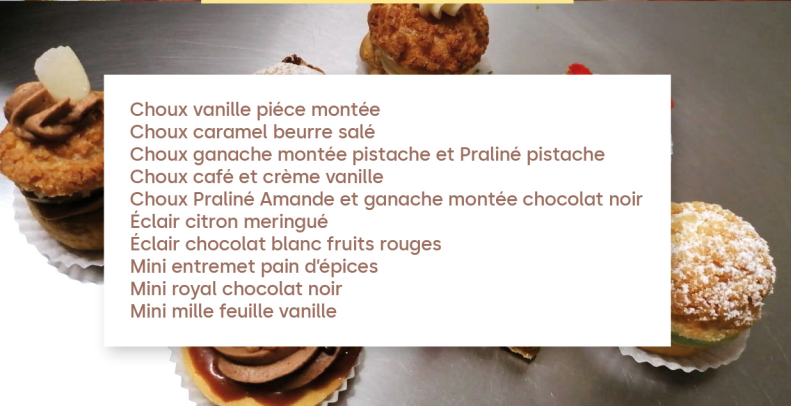
Vos commandes de Noël sont à retirer le mercredi 24 décembre  
entre 8h et 13h aux marchés de Limeil-Brévannes ou de Sucy-en-Brie.



## mignardises sucrées

taille 1 : 20 mignardises 23€

taille 2 : 40 mignardises 40€



Choux vanille pièce montée  
Choux caramel beurre salé  
Choux ganache montée pistache et Praliné pistache  
Choux café et crème vanille  
Choux Praliné Amande et ganache montée chocolat noir  
Éclair citron meringué  
Éclair chocolat blanc fruits rouges  
Mini entremet pain d'épices  
Mini royal chocolat noir  
Mini mille feuille vanille

## PLATEAUX À COMPOSER



## mignardises salées

taille 1 : 20 mignardises 25€

taille 2 : 40 mignardises 45€

# HUGO

ET CRÉATIONS

## Boutiques éphémères

**LIMEIL-BRÉVANNES**  
**DU 15 AU 21 DÉCEMBRE 2025**

51 rue Henri Barbusse

**SUCY-EN-BRIE**  
**DU 29 DÉC. AU 4 JANVIER 2026**

11 rue du Temple

## Galette des Rois

**DÈS LE 1<sup>ER</sup> JANVIER**  
**ET JUSQU'AU 30 JANVIER,**  
**RETROUVEZ NOTRE GALETTE DES ROIS**  
**ARTISANALE**

**DISPONIBLE**  
**EN 4, 6 OU 8 PARTS**

• **LA PART : 4,50 €**



## Douceurs de Noël

**Les Pralinés (100g) : 7€**

Praliné Amande chocolat noir,  
Praliné noisette chocolat noir,  
Praliné cacahuète chocolat noir,  
Praliné noix de pécan chocolat au lait,  
Praliné noix de Macadamia chocolat au lait,  
Praliné coco chocolat blanc,  
Praliné pistache chocolat blanc.

**Les Mendiants (100g) : 8€**

Chocolat noir, lait ou blanc.

**Les truffes (100g) : 8€**

Chocolat noir ou lait.

**Orangette (100g) : 6€**

Tablettes (100g) : 4 € (150g) : 5€

Tablettes Mendant (100g) : 5€ / (150g) : 6€

Florentin (noir ou lait) : 3€ pièce

**Nougat : 6,50€**

Pain d'épices (300g) : 6€

**Brownie chocolat noir : 300 g, 5€**

Brioche de Noël (300g) : 5€

(au fruits confits et sucre grain)

Brioche rhum raisin (300g) : 5€

Canellé : 1,50€ pièce

**Sablé de Noël (100g) : 6€**

Financier : 8€ les 10 pièces

(amande, noisettes et pistache en assortiment)

**Guimauve (100g) : 5,50€**

Tuille au Amandes (100g) : 6€

